12.035 Mäsové guľky v rajčiakovej omáčke
100 porcií

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
hovädzie zadné	1,50	1,50	2,00	2,00	2,50	2,50	2,50	2,50
bravčové pliecko	3,50	3,50	4,00	4,00	4,50	4,50	5,50	5,50
olej	0,30	0,30	0,50	0,50	0,70	0,70	0,90	0,90
cibuľa	1,00	0,85	1,00	0,85	1,50	1,27	1,50	1,27
soľ	0,08	0,08	0,10	0,10	0,15	0,15	0,20	0,20
ryža	1,00	1,00	1,50	1,50	2,00	2,00	3,00	3,00
vajcia	8	0,40	12	0,60	16	0,80	20	1,00
maslo	0,10	0,10	0,10	0,10	0,15	0,15	0,25	0,25
múka hladká	0,60	0,60	0,80	0,80	0,90	0,90	1,10	1,10
cukor kryštálový	0,20	0,20	0,50	0,50	0,60	0,60	0,70	0,70
nové korenie	0,01	0,01	0,01	0,01	0,02	0,02	0,02	0,02
bobkový list	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01
rajčiakový pretlak	1,50	1,50	2,50	2,50	2,70	2,70	3,00	3,00
škorica mletá	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,02	0,02
čierne korenie mleté			0,01	0,01	0,01	0,01	0,02	0,02
hmotnosť porcie v g	170		205		245		275	
hmotnosť mäsa v g	60		75		95		105	
hmotnosť omáčky v g	110		130		150		170	

Receptúra

Výrobný postup

Mäso umyjeme vcelku, pomelieme spolu s časťou očistenej cibule, pridáme udusenú ryžu, soľ, vajcia, mleté čierne korenie a zamiešame. Z masy tvoríme guľky, ktoré dáme do pekáča, podlejeme vodou a dusíme. Mäkké guľky spojíme s omáčkou.
Omáčka: na oleji speníme očistenú pokrájanú cibuľu, pridáme múku, opražíme. Pridáme rajčiakový pretlak, soľ, bobkový list, škoricu, cukor, nové celé korenie, rozriedime vodou a povaríme. Nakoniec zjemníme maslom.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg

A	885	212	10,86	10,2	1,8	18,6	1,1	22,9	1,6	0,078	0,2	0,1	9,1	2,4
B	1236	297	13,69	13,4	3,1	29,2	1,5	31,4	2,2	0,123	0,2	0,2	14,6	3,0
C	1523	366	16,26	16,9	4,3	35,6	1,8	37,7	2,5	0,139	0,2	0,2	16,1	3,4
D	1932	464	19,09	21,6	5,5	46,5	2,1	46,0	3,0	0,162	0,3	0,2	17,8	4,2